

Gianduja Intenso dunkel Cacao

in Duetto Eiliform



REZEPTMENGE 1 Duetto Giessform à 21 Stück

REZEPTNUMMER CS15286

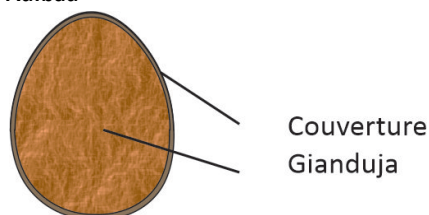
Gianduja dunkel Haselnuss Intenso mit Nibs

380 g Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel

60 g Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet

Gianduja auf 28°C dunkel temperieren und im ersten Gang in der Maschine 1 Minute glatt rühren. Caramelisierte Cacao-Nibs unterheben.

Aufbau



Gianduja Intenso dunkel Cacao

170 g Edelweiss 36%, Weisse Schokolade-Couverture, Rondo

440 g Gianduja dunkel Haselnuss Intenso mit Nibs

Felchlin Promotionsmaterial

1 Stück Giessform Duetto

4 Stück Verpackung Duetto

Pralinemantel

Felchlin Duetto Giessformen 1 x mit Couverture ausgiessen und bei Raumtemperatur fest werden lassen, bevor sie im Kühlschrank bei 5°C für ca. 15 Minuten.

Fertigstellung

Beide Halbformen mit Gianduja füllen und zustreichen. Im Kühlschrank kristallisieren lassen. 1 kleiner Tupfen Gianduja auf 1 Halbform aufdressieren. Formen zusammensetzen und nochmals im Kühlschrank kristallisieren lassen. Ausformen.

FELCHLIN PRODUKTE

CA71	Suhum Nibs 3-4mm Bio/Organic, Cacaonibs geröstet
CP83	Gianduja D Intenso, Gianduja Haselnuss, Tafel
CS84	Edelweiss 36%, Weisse Schokolade -Couverture, Rondo
VO72	Giessform Duetto
WB04	Verpackung Duetto

Hinweis: Nicht alle Produkte sind in allen Märkten verfügbar

Gianduja Intenso dunkel Cacao

in Duetto Eiliform

Felchlin Promotionsmaterial



VO72 Giessform Duetto

21-er Doppelform
Format 275 x 135 x 48 mm



WB04 Verpackung Duetto

Karton mit Klarsichtdeckel.
Format 90.5 x 60.5 x 14 mm

Gianduja Intenso dunkel Cacao

in Duetto Eiliform



Rezeptnummer : CS15286

Beschreibung : Kräftiges dunkles Gianduja-Eili mit Cacao-Nibs-Crunch, zuckerreduziert

Verkaufsdaten :		Nährwertangaben pro 100 g :	
Haltbarkeit	42 Tage	Kilokalorien (kcal)	590
Verkaufstage	28 Tage	Kilojoule (kJ)	2470
Verkaufspreis		Fette	43.13 g
Verkaufseinheit	100 g	davon gesätt. Fette	17.72 g
		Kohlenhydrate	36.69 g
		davon Zucker	33.39 g
		Eiweiss	10.67 g
		Salz	0.21 g

Zusammensetzung :

Zucker, **Haselnüsse**, Cacaokerne, **Vollmilchpulver**, Cacaobutter, **Magermilchpulver**, **Emulgator (Sojalecithin)**, Vanilleextrakt

Stand 18.03.2024

Angaben zu Haltbarkeit und Verkaufstagen sind Referenzwerte

Angaben zu Allergenen entsprechen der Schweizer Gesetzgebung